二〇二〇年

明星の冬

宗家
源吉兆庵

自然

自然シリーズ

果実の姿・形・味わいをそのままに
和菓子に仕立てた代表菓子

1個 540円 (584円)

国産干柿

粋甘粛
すいかんしゅく

あめ色の果肉を持つ国産干柿を
まるごとひとつ使用しました。
口どけの良さにこだわった白あんが、
自然の甘さを引き立てます。

6個入 3,400円 (3,672円)
縦20.4×横19.5×高さ5.0cm 0.6kg

4個入 2,300円 (2,484円)
縦20.4×横13.6×高さ5.0cm 0.4kg

12個入 7,400円 (7,992円)
縦20.6×横20.5×高さ11.0cm 1.2kg
木箱入り 風呂敷付

8個入 4,800円 (5,184円)
縦20.5×横26.0×高さ5.5cm 0.9kg
木箱入り

販売期間：9月上旬～2月下旬　特定原材料等28品目：なし

自然

自然シリーズ

果実の姿・形・味わいをそのままに
和菓子に仕立てた代表菓子

1個 1,300円（1,404円）

国産紅玉

宝玉りんご（ほうぎょくりんご）

国産紅玉をまるごとひとつ、
りんごのすりおろし果肉と果汁に、
香り高い柚子を合わせた
瑞々しいぜりぃで包みました。

3個入 4,100円（4,428円）
縦10.9×横29.0×高さ7.6cm 1.1kg

2個入 2,750円（2,970円）
縦10.9×横20.4×高さ7.6cm 0.7kg

6個入 8,300円（8,964円）
縦20.8×横32.0×高さ8.0cm 2.2kg

4個入 5,650円（6,102円）
縦20.8×横20.8×高さ8.0cm 1.4kg

販売期間：12月上旬～1月中旬 ｜ 特定原材料等28品目：りんご

自然

自然シリーズ

果実の姿・形・味わいをそのままに
和菓子に仕立てた代表菓子

1個 350円 (378円)

一粒栗

御前栗（ごぜんぐり）

滋味深い栗そぼろをまとった
やわらかなお餅と、
風味豊かな栗あんに包まれた
じっくりと蜜漬けした一粒栗。

8個入 3,000円 (3,240円)
縦25.0×横12.5×高さ5.7cm 0.6kg

6個入 2,200円 (2,376円)
縦19.0×横12.5×高さ5.7cm 0.4kg

16個入 6,000円 (6,480円)
縦25.0×横24.5×高さ5.7cm 1.1kg

12個入 4,500円 (4,860円)
縦25.0×横18.8×高さ5.7cm 0.9kg

販売期間：9月上旬～1月下旬　特定原材料等28品目：卵・大豆

季節菓子

季節を題にした和菓子

1個 800円（864円）

黄金桃 豊実仙

ほうじつせん

山形県産黄金桃の果肉と瑞々しい黄金桃ピューレをとじ込めた果実デザートです。

4個入 3,400円（3,672円）
縦20.6×横21.5×高さ5.4cm 0.9kg

2個入 1,700円（1,836円）
縦20.6×横11.1×高さ5.4cm 0.4kg

6個入 5,000円（5,400円）
縦30.6×横21.5×高さ5.4cm 1.3kg

3個入 2,550円（2,754円）
縦30.6×横11.1×高さ5.4cm 0.6kg

販売期間：10月上旬～12月中旬 ｜ 特定原材料等28品目：もも

干支菓（えとか）あんとろり詰合せ

あんとろり
あんを小餅に「とろり」とからめて。
1個 370円（400円）

栗かのこ
甘炊きした栗入りの
滋味深いきんとん。
1個 320円（346円）

和風 栗グラッセ
一粒一粒じっくり蜜漬けした栗の実を
糖衣で包みました。
1本（4個入） 1,200円（1,296円）

彩苺 あやいちご
もっちりとした生地に、
白あんと甘酸っぱい
果肉入りの苺あん。
1個 260円（281円）

干支菓子 丑
黄味羽二重あんでミルク餡を包みました。
1本（4個入） 800円（864円）

12個入
4,000円（4,320円）
あんとろり 4・彩苺 4
栗かのこ 4
縦24.0×横31.5×高さ5.2cm
1.3kg

9個入
3,000円（3,240円）
あんとろり 3・彩苺 3
栗かのこ 3
縦24.0×横24.0×高さ5.2cm
1.0kg

詰合せ大
5,000円（5,400円）
彩苺 4・栗かのこ 2
干支菓子 丑（4個入）1
あんとろり 3
和風 栗グラッセ（4個入）1
縦24.0×横36.0×高さ5.2cm
1.6kg

詰合せ小
3,000円（3,240円）
あんとろり 2・彩苺 2
栗かのこ 2
干支菓子 丑（4個入）1
縦24.0×横22.5×高さ5.2cm
1.2kg

販売期間：干支菓子 丑 11月上旬～1月上旬、栗かのこ 8月中旬～1月中旬、彩苺 10月中旬～3月下旬、和風 栗グラッセ 10月上旬～12月下旬
特定原材料等28品目：干支菓子 丑 /乳成分・小麦・卵・大豆、あんとろり /卵、栗かのこ /なし、彩苺 /乳成分・大豆、和風 栗グラッセ /なし
※彩苺の特定原材料等 28 品目は変更になる場合がございます。

一粒一粒じっくり蜜漬けした栗の実を糖衣で包みました。

16個入

12個入

8個入

6個入

12個入 3,580円(3,867円)
縦24.0×横20.0×高さ5.6cm 0.5kg

16個入 4,740円(5,120円)
縦24.0×横26.5×高さ5.6cm 0.6kg

6個入 1,840円(1,988円)
縦18.0×横13.5×高さ5.6cm 0.2kg

8個入 2,420円(2,614円)
縦24.0×横13.5×高さ5.6cm 0.3kg

販売期間：10月上旬～12月下旬　特定原材料等 28 品目：なし

たっぷりと蜜をふくんだ柚子皮と相性の良い葛羊羹。

16個入

12個入

8個入

6個入

12個入 3,580円(3,867円)
柚風雅 8・和風 栗グラッセ 4
縦24.0×横20.0×高さ5.6cm 0.7kg

16個入 4,740円(5,120円)
柚風雅 8・和風 栗グラッセ 8
縦24.0×横26.5×高さ5.6cm 0.8kg

6個入 1,840円(1,988円)
和風 栗グラッセ 3・柚風雅 3
縦18.0×横13.5×高さ5.6cm 0.3kg

8個入 2,420円(2,614円)
和風 栗グラッセ 4・柚風雅 4
縦24.0×横13.5×高さ5.6cm 0.4kg

販売期間：10月上旬～1月下旬　特定原材料等28品目：なし

冬の贈り物に―

果実撰 冬

かじつせん ふゆ

紅甘露 べにかんろ

甘煮した苺の果肉を使用した和風デザート。

1個 450円(486円)

福渡せんべい 抹茶

抹茶風味の生地と、
ほろ苦く濃厚な抹茶クリーム。

1枚 150円(162円)

福渡せんべい

香ばしい洋風せんべいに、
なめらかなクリーム。

1枚 130円(141円)

栗かすてら

きざみ栗入りの
蒸し菓子。

1個 200円(216円)

津弥栗

渋皮栗入りの栗きんとん。

1個 260円(281円)

果実撰 2,500円(2,700円)

福渡せんべい5・紅甘露2・津弥栗3
縦20.5×横24.5×高さ5.5cm 0.7kg

果実撰 5,000円(5,400円)

福渡せんべい 抹茶7・紅甘露2・栗かすてら4
津弥栗4・福渡せんべい7
縦26.7×横39.3×高さ5.5cm 1.4kg

果実撰 3,300円(3,564円)

紅甘露2・栗かすてら4・津弥栗3
福渡せんべい5
縦20.5×横31.8×高さ5.5cm 0.9kg

販売期間：栗かすてら 8月中旬～1月上旬、津弥栗 8月下旬～1月下旬、紅甘露 11月上旬～1月中旬

特定原材料等28品目：栗かすてら / 小麦・卵、津弥栗 / なし、紅甘露 / なし、福渡せんべい / 乳成分・小麦・卵・大豆、福渡せんべい 抹茶 / 乳成分・小麦・卵・大豆

マロンプリン

カラメルソース入りの、なめらかな食感に仕上げたマロンプリンです。

1個 260円（281円）

9個入 2,490円（2,690円）
縦24.0×横24.0×高さ5.2cm 0.9kg

6個入 1,660円（1,793円）
縦24.0×横16.7×高さ5.2cm 0.6kg

3個入 880円（951円）
縦24.0×横8.3×高さ5.2cm 0.3kg

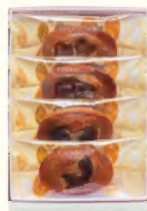
販売期間：9月上旬～1月下旬　特定原材料等 28 品目：乳成分・ゼラチン

マロンフィナンシェ

マロン風味に仕上げた生地に、渋皮栗をのせて焼き上げました。

1個 160円（173円）

詰合せ 1,450円（1,566円）
マロンプリン 2・マロンフィナンシェ 5
縦16.2×横20.7×高さ4.9cm 0.4kg

6個入 1,160円（1,253円）
縦23.9×横12.3×高さ3.7cm 0.3kg

4個入 790円（854円）
縦18.3×横12.3×高さ3.7cm 0.2kg

販売期間：9月上旬～1月下旬　特定原材料等 28 品目：乳成分・小麦・卵・アーモンド

津弥栗（つやぐり）

じっくりと蜜漬けした渋皮栗を栗きんとんで包みました。

1個 260円（281円）

12個入

8個入

5個入

12個入 3,300円（3,564円）
縦22.8×横17.2×高さ6.6cm 0.8kg

16個入 4,400円（4,752円）
縦22.8×横22.7×高さ6.6cm 1.1kg

5個入 1,400円（1,512円）
縦8.5×横25.0×高さ4.2cm 0.3kg

8個入 2,200円（2,376円）
縦22.8×横11.5×高さ6.6cm 0.6kg

| 販売期間：8月下旬～1月下旬　| 特定原材料等 28 品目：なし

1個 150円（162円）

織部錦（おりべにしき）

きざみ栗入りのさつま芋あんとこしあんを包んだしっとりとした焼饅頭。

16個入

12個入

8個入

12個入 2,020円（2,182円）
縦24.0×横20.0×高さ5.6cm 0.7kg

16個入 2,660円（2,873円）
縦24.0×横26.5×高さ5.6cm 0.9kg

6個入 1,060円（1,145円）
縦18.0×横13.5×高さ5.6cm 0.3kg

8個入 1,380円（1,491円）
縦24.0×横13.5×高さ5.6cm 0.4kg

| 特定原材料等28品目：乳成分・小麦・卵・大豆

清水かげ（しみずかげ）

艶やかに炊き上げた小豆の風味豊かな小倉羊羹の中に、やわらかな求肥をとじ込めました。

1個 180円（195円）

10個入

5個入

5個入 1,000円（1,080円）
縦21.5×横9.6×高さ5.2cm 0.3kg

10個入 2,000円（2,160円）
縦21.5×横18.8×高さ5.2cm 0.6kg

| 特定原材料等28品目：大豆

福渡せんべい

香ばしい洋風せんべいに、なめらかなクリーム。

1枚 130円(141円)

抹茶

抹茶風味の生地と、ほろ苦く濃厚な抹茶クリーム。

1枚 150円(162円)

14枚入

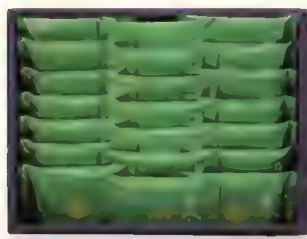
7枚入

14枚入

7枚入

21枚入

21枚入

福渡せんべい 抹茶

7枚入 1,140円(1,232円)
縦25.0×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg

14枚入 2,280円(2,463円)
縦25.0×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg

21枚入 3,420円(3,694円)
縦25.0×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

36枚入 5,720円(6,178円)
縦28.5×横20.8×高さ11.6cm 1.6kg

福渡せんべい

7枚入 1,000円(1,080円)
縦25.0×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg

14枚入 2,000円(2,160円)
縦25.0×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg

21枚入 3,000円(3,240円)
縦25.0×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

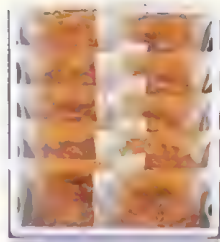
36枚入 5,000円(5,400円)
縦28.5×横20.8×高さ11.6cm 1.6kg

特定原材料等 28 品目：福渡せんべい / 乳成分・小麦・卵・大豆、福渡せんべい 抹茶 / 乳成分・小麦・卵・大豆

粒餡おやき

とら模様に焼き上げた黒糖風味の生地で風味豊かな北海道産小豆の粒あんを挟みました。

1個 180円（195円）

15個入 3,000円（3,240円）
縦25.0×横29 8×高さ6.5cm 1.2kg

10個入 2,000円（2,160円）
縦25.0×横20.0×高さ6.5cm 0.9kg

5個入 1,000円（1,080円）
縦25.0×横12.2×高さ6.5cm 0.5kg

特定原材料等28品目：小麦・卵・大豆

お手づくり最中

香ばしく歯ざわりの良い最中種に瑞々しい小豆あん、お手づくりならではの美味しさです。

1個 160円（173円）

12個入 2,200円（2,376円）
縦26.0×横28.8×高さ4.3cm 0.9kg

8個入 1,500円（1,620円）
縦26.0×横19 5×高さ4.3cm 0.6kg

6個入 1,100円（1,188円）
縦20 1×横19.5×高さ4 3cm 0 5kg

特定原材料等28品目：なし

よもぎ大福

粒あんをやわらかく
よもぎの風味豊かな
お餅で包みました。

｜特定原材料等28品目：乳成分・大豆

粒あん大福

甘さほど良く
炊き上げた
粒あんを包みました。

｜特定原材料等28品目：乳成分・大豆

金ごま大福

粒あんをやわらかな
お餅で包み、
金胡麻をまぶしました。

｜特定原材料等28品目：乳成分・大豆・ごま

※大福3種は限定店舗でのお取り扱い商品です。

さくら餅

桜葉でそっと包み
桜花を添えた道明寺製の
さくら餅です。

｜特定原材料等28品目：なし

6個入 600円（648円）

あんころ餅

小豆の味わいを
生かしたこしあんで、
やわらかなお餅を
包みました。

｜特定原材料等28品目：大豆

1個 150円（162円）

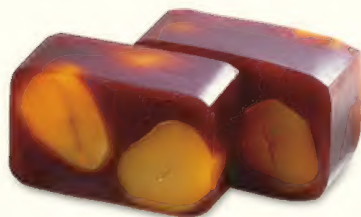
蒸しきんつば

一粒一粒艶やかに
仕上がるよう、
じっくりと蒸し上げた
きんつばです。

｜特定原材料等28品目：小麦・卵・山芋

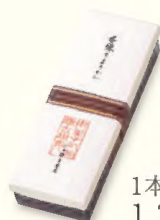
※蒸しきんつば、あんころ餅、さくら餅は限定店舗でのお取り扱い商品です。

つきにしき

風味豊かな国産栗使用。どこを切っても栗が顔を出す上品な味わいの栗羊羹。

1本
5,000円(5,400円)

特定原材料等28品目：なし

ほんねりようかん

小豆の風味を引き立てた小倉羊羹。

1本
1,300円(1,404円)

特定原材料等28品目：なし

まいのはな

風味豊かな小豆と栗の三層の蒸し菓子。

1本(6切入)
1,100円(1,188円)

特定原材料等 28 品目：小麦・卵

3本入 7,610円(8,219円)
縦21.0×横24.3×高さ 5.3cm 1.5kg

2本入 6,230円(6,729円)
縦21.0×横16.5×高さ 5.3cm 1.1kg

2本入 2,530円(2,733円)
縦21.0×横16.5×高さ 5.3cm 0.9kg

- 商品の内容・価格・販売期間等は変更になる場合がございますので、ご了承ください。
- 店舗ごとに取り扱い商品が異なる場合がございます。
- 表示価格は全て本体価格で( )内は税込価格です。
- 各商品の重量は全て外箱等を含んだ重量です。
- 特定原材料等の表記は、特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの21品目を含む商品について記載しております。

本パンフレットの有効期限：2020年12月31日

味楽郷

みらくきょう

1,660円(1,793円)

雅栗3・織部錦3・清水かげ3

縦21.0×横16.5×高さ5.3cm 0.6kg

3,100円(3,348円)

舞乃華1・雅栗3・清水かげ3・福渡せんべい5

縦21.0×横30.6×高さ5.3cm 0.9kg

三段 10,680円(11,535円) 風呂敷付

雅栗3・豊実仙2・福渡せんべい4・とこよ1・月に錦1・舞乃華1

縦21.0×横16.5×高さ15.2cm 2.1kg

■ 風呂敷は税込440円(※消費税率10%)にて別途ご用意しております。
■ 販売期間により商品が異なるため、詰合せ内容が変更になります。ご了承ください。
■ ご要望に応じて掛紙をご用意しております。

くず餅

くずもち

やわらかな風味とこしのある食感を生かしたくず餅。

1箱
800円(864円)

特定原材料等28品目：大豆

とこよ

とこよ

しっとりと蜜を含ませた、ほろ苦い風味の柚子皮。

1箱
1,000円(1,080円)

特定原材料等28品目：なし

岡山・吉兆庵美術館

岡山市北区幸町7-28
TEL 086-364-1005

鎌倉・吉兆庵美術館

神奈川県鎌倉市小町2丁目9-1
TEL 0467-23-2788

K.MINAMOTO

公式サイト kitchoan.co.jp

商品のご注文は
0120-558-816 (10:00~17:00 日曜・年末年始/12:00~13:00を除く)

商品に関するお問い合わせは
0120-277-327 (9:30~17:50 日曜・年末年始/12:00~13:00を除く)

宗家 源 吉兆庵
公式
オンラインショップ

宗家 源 吉兆庵
[公式] Instagram
@minamoto_kitchoan

銀座本店　東京都中央区銀座6丁目9-8　TEL 03-5537-5457
岡山本店　岡山市北区幸町 7-28　TEL 086-364-1005
鎌倉本店　神奈川県鎌倉市小町 2 丁目 9-1　TEL 0467-23-2788

本パンフレットの有効期限:2020年12月31日